

Speckgugelhopf

für eine Gugelhopfform von 1½ Litern, gefettet

500 g **Mehl** in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken

Vorteig

1 Würfel **Hefe** (42g), zerbröckelt
1 dl **Milch** in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestreuen. Stehen lassen, bis der Brei schäumt

Teig

1 Teelöffel **Salz**
ca. 1½ dl **Milch**
150 g **Butter oder Margarine**, weich
1 **Ei** alles begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. ums Doppelte aufgehen lassen

250 g **Speck am Stück**, ohne Schwarte in feine Stängel schneiden, in einer Bratpfanne langsam ca. 5 Min. braten, auf Haushaltspapier auskühlen

3 Esslöffel **Baumnüsse**, grob gehackt mit dem Speck unter den aufgegangenen Teig kneten. Teig in die vorbereitete Form füllen, nochmals zugedeckt bei Raumtemperatur aufgehen lassen, bis der Teig den Formenrand erreicht hat (ca. 30 Min.)

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Evtl. gegen Ende der Backzeit die Oberfläche des Gugelhopfs mit Alufolie vor allzu starker Bräunung schützen.

Servieren: Der Speckgugelhopf schmeckt lauwarm am besten. Er passt zu Rot-, Weiss- oder Apfelwein.

Tipps

- Baumnüsse durch andere Nüsse ersetzen oder ganz weglassen.
- Ca. 2½ Esslöffel gehackte Kräuter unter den fertigen Hefeteig mischen.

